



平成27年10月27日



**「キリ クリームチーズ コンクール2015」  
当ホテルパティシエのケーキが全国3位を獲得  
11月1日から受賞ケーキを販売**

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長：河合信夫）は、パティシエ竹内雅子（たけうち まさこ）が、本年8月に東京で行われた「第12回キリ クリームチーズ コンクール2015」において全国3位を獲得いたしました。

これを記念し、当ホテルでは当該商品を、11月1日（日）から、1階カフェレストラン「リップル」「ロビーラウンジ」、19階ラウンジ「リバーヘッド」にて販売いたします。



「第12回キリ クリームチーズ コンクール2015」ジュニア部門第3位  
「Ampersand(アンパサンド) ～3度楽しめる味わい～」

「キリ クリームチーズ コンクール」は、2000年に始まり今回で12回目を迎える、プロフェッショナルを対象とした製菓コンクールで、これまで延べ3,496名、3,899作品が挑んだ、国内でも最大級のコンクールとして知られているものです。

今回は「生菓子部門」「焼菓子部門」「ファクトリー部門」、そして経験年数3年未満の若手スタッフが競う「ジュニア部門」の4部門で開催され、全191作品がエントリーしました。

本年7月の書類審査で各部門5作品が選出され、20名のパティシエが8月に東京で開催された最終実技審査に挑んだもので、制限時間3時間30分以内にエントリー作品30個を製作するという課題に挑み、このたび当ホテル竹内がジュニア部門・全国3位を獲得いたしました。

今回受賞した「Amper sand（アンパサンド）」は、「キリ クリームチーズで軽い味わいに仕上げたムース」をケーキ側面に用い、何層にも重ねた中央部の「チョコレートムース」や「アーモンドを使ったスポンジ」などを包み込むよう仕上げています。これにより、グラデーションのような断面の美しさを表現すると共に、なめらかさや口どけのよさや味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。

また、中央部分には「マンゴーのムース」や皮ごと使用した「オレンジのゼリー」も合わせ、ほどよい酸味をのアクセントとして加えました。ベースにはヘーゼルナッツを入れた生地を使い、カリッとした食感も楽しめるなど、様々な味わいをひとつに詰めた作品となっています。

尚、今回の3位受賞を記念し当ホテルでは、本商品を11月1日（日）より販売いたします。詳細は以下の通りです。

1. 商品名称： 「Amper sand（アンパサンド）～3度楽しめる味わい～」
2. 販売期間： 平成27年11月1日（日）～平成28年1月7日（木）
3. 販売店舗： ホテルグランヴィア大阪1階 カフェレストラン「リップル」「ロビーラウンジ」  
19階 ラウンジ「リバーヘッド」
4. 販売価格： ケーキセット 1,130円～（税金・サービス料込）  
テイクアウト 500円（税金込）

■このリリースに関するお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報／高田佳江  
TEL：06-6347-1432 FAX：06-6347-1418  
E-mail：k\_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 TEL：06-6344-1235（代）